

Alto-Shaam

LA PHILOSOPHIE ECOSMART





Alto-Shaam

LA PHILOSOPHIE ECOSMART

C'EST SIMPLEMENT NOTRE MANIÈRE DE FAIRE...

En cet ère de prise de conscience environnementale et de gestion durable, des fabricants à travers le monde travaillent d'arrache-pied à réactualiser leurs produits et leurs usines pour projeter une image plus écologique. Chez Alto-Shaam, ce n'est pas exactement le cas.

Si nous nous engageons à concevoir des produits « verts » de façon éco-efficace, cette approche est au cœur-même de notre philosophie d'affaires et de fabrication depuis le début des années 1960, lorsque Jerry Maahs a innové la technologie Halo Heat®.

Depuis, Alto-Shaam a développé des produits reposant sur l'idée qu'une consommation excessive d'eau et d'énergie n'est pas nécessaire pour produire des aliments de haute qualité. En fait, nous avons découvert que l'utilisation efficace de l'eau et de l'électricité est essentielle à la maîtrise et à l'amélioration de la qualité des aliments, sans parler des économies de coûts d'exploitation et de cycle de vie pour nos clients.

Nous avons adopté cette même attitude dans le développement de nos infrastructures. L'approche raisonnée de la construction, de l'éclairage, des matériaux, de la manutention, des technologies de fabrication et de la gestion des déchets s'est avérée être non seulement le seul moyen efficace de cuisiner, mais aussi la meilleure façon de construire une usine de production de classe mondiale.

LE BILAN DE NOS PRODUITS

Combitherm® (par rapport à la technologie traditionnelle)

- 40% plus économe en énergie
- 60% plus productif
- 80% de consommation d'eau en moins

Fours Cuisson et maintien Halo Heat

- 50 % de coûts énergétiques en moins
- Sans ajout d'humidité
- Émissions de vapeurs mesurées par UL de 0,55 mg par mètre cube
- Ne nécessite aucune évacuation

Armoires de maintien Halo Heat

- Maintient les aliments au chaud pendant des heures tout en consommant très peu d'électricité.

Vitrines et cuves chauffantes Halo Heat

- Jusqu'à 60 % de réduction des besoins en énergie.
- Sans ajout d'humidité
- Aucune eau nécessaire

Fours à rôtisserie

- 30 % plus économe en énergie

LE BILAN DE NOTRE USINE

Éclairage haute efficacité

- 32 500 mètres carrés d'ateliers équipés d'un éclairage Orion de haute efficacité
- Espaces de bureau équipés de détecteurs de présence automatiques.

Toiture haute efficacité

- Forte isolation sous une membranecaoutchouc et un ballast de granulats
- Réduction de 35 % des besoins en chauffage, ventilation et climatisation

Programme de recyclage d'entreprise

- 40 % d'acier inoxydable recyclé est utilisé dans nos matériaux de fabrication
- Le papier, le carton, l'aluminium, le verre et le plastique sont recyclés
- Les rebuts métalliques sont réintégrés dans la fabrication de matériaux neufs

Équipements modernes

- L'investissement continu dans des équipements de production de haut rendement énergétique élimine l'inefficacité et les consommations électriques élevées associées aux technologies plus anciennes

Agrandissement de l'unité de production EcoSmart

- Éclairage naturel du nouvel espace de production
- 75 % de contenu recyclable non mis en décharge
- Réduction de l'impact global du ruissellement des eaux pluviales